Thinking of you
Electrolux

EKC55550OW
EKC55550OX

FI	LIESI	KÄYTTÖOHJE 2
SV	SPIS	BRUKSANVISNING 28

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT..... 3
2. TURVALLISUUSOHJEET..... 5
3. LAITTEEN KUVAUS..... 7
4. KÄYTTÖÖNOTTO..... 8
5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... 9
6. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ..... 9
7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS..... 10
8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ 11
9. UUNI - KELLOTOIMINNOT..... 12
10. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN..... 13
11. UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ..... 15
12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS..... 19
13. VIANMÄÄRITYS..... 21
14. ASENNUS..... 23
15. ENERGIATEHOKKUUS..... 26

SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista.
Tervetuloa Electroluxiin.
Vieraile verkkosivullamme:

Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
www.electrolux.com

Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
www.registerelectrolux.com

Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:
www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittelemme alkuperäisten varaosien käyttöä.
Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.
Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

Yleisohjeet ja vinkit

Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

⚠ **VAROITUS!**
Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Virrankatkaisulaite tulee integroida pysyvään johdotukseen johdotussäätöjen mukaisesti.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!
Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Älä asenna laitetta tason päälle.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät

VAROITUS!
Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö

VAROITUS!
Tulipalo- ja henkilövahinkovaara. Sähköiskun vaara.

- Käytä laitetta vain kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.

VAROITUS!
Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkua.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.

VAROITUS!
Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
  - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan. Niitä ei katsota viaksi takuuoikeudellisessa mielessä.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan laitteen pohjalle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!
Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai halogeenilamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.

VAROITUS!
Sähköiskun vaara.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.6 Hävittäminen

VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

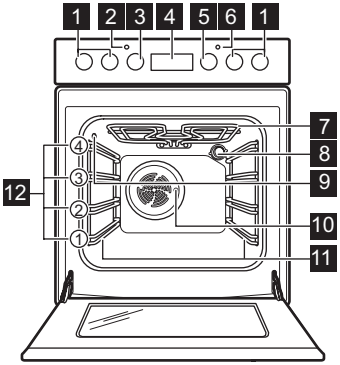
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

2.7 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

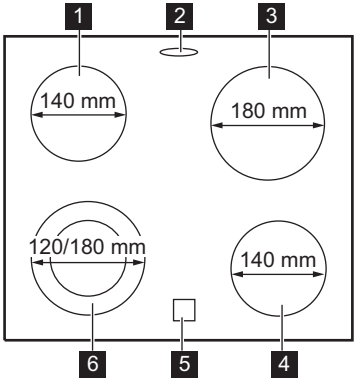
3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen osat



1 Keittotason kytkimet
2 Lämpötilan merkkivalo / symboli / osoitin
3 Lämpötilan valitsin
4 Elektroninen ohjelmointilaite
5 Uunin toimintojen väännin
6 Keittotason merkkivalo / symboli / osoitin
7 Lämpövastus
8 Valo
9 Paistolämpömittarin pistorasia
10 Puhallin
11 Irrotettava kannatinkisko
12 Kannatintasot

3.2 Keittoalueet



1 Keittoalue 1200 W
2 Höyryaukko - määrä ja sijainti riippuu mallista
3 Keittoalue 1800 W
4 Keittoalue 1200 W
5 Jälkilämmön merkkivalo
6 Keittoalue 700 / 1700 W

3.3 Varusteet

- **Ritilä**
  Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**
  Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**
  Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.
- **Paistolämpömittari**
  Osoittaa ruoan kypsyyden.
- **Valinnaiset teleskooppikannattimet**
  Ritilöitä ja leivinpeltiä varten. Ne voidaan tilata erikseen.
- **Säilytyslaatikko**
  Säilytyslaatikko on uunitilan alapuolella.

4. KÄYTTÖÖNOTTO

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.
Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

4.2 Kellonajan asetus

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

Kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu, kun laite kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.

Aseta kellonaika painamalla painiketta + tai —.
Vilkkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu aika.

4.3 Aika-asetuksen muuttaminen

Kellonaikaa ei voida muuttaa, jos Kestoaika |→| tai Lopetus →| -toiminto on toiminnassa.

Paina painiketta toistuvasti, kunnes kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu.

Aseta uusi aika noudattamalla "Kellonajan asetus"-kohdan ohjeita.

4.4 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

1. Valitse toiminto ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Valitse toiminto ja maksimilämpötila. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.
5. Valitse toiminto ja maksimilämpötila.
6. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.

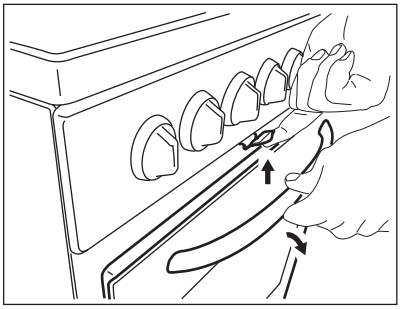
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

4.5 Luukun mekaaninen lukitus

Lapset eivät saa avata luukkua.

Luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



2. Avaa luukku.

Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkua!

Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.

5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Sähkökeittoalueen lämpöasetus

Symbolit	Toiminto
0	Pois toiminnasta
◎	Kahden lämpöalueen keittoalue
1 - 9	Tehotasot

Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittoalue pois toiminnasta noin 5 - 10 minuuttia ennen ruoanlaiton päättämistä.

Käännä säädin haluamasi tehotason kohdalle.
Keittotason säätimen merkkivalo syttyy.
Kun lopetat keittoalueen käytön, käännä väännin off-asentoon.

Jos kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä, keittotason säätimen merkkivalo sammuu.

5.2 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittoalueen keittoastian pohjan koon mukaan.

Ulomman lämpöalueen kytkeminen toimintaan: käännä säädintä myötäpäivään kevyen vastuksen ohi asentoon ◎. Käännä väännintä sitten vastapäivään oikean tehotason kohdalle.

Ulomman lämpöalueen kytkeminen pois toiminnasta: käännä säädin Off-asentoon. Merkkivalo sammuu.

5.3 Jälkilämmön merkkivalo

VAROITUS!
Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalo osoittaa, milloin keittoalue on kuuma.

6. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittoastiat

Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

6.2 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		

7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotasoon vaurioita. Aseta erityinen kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat

metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta. Hankaa keittotasoa pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin jotakin keittoaluetta, uunin toimintoja vai lämpötilaa.

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
3. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

8.2 Ylikuumenemissuoja

Laitteen virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on turvatermostaatti, joka katkaisee virransyötön. Uunin virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

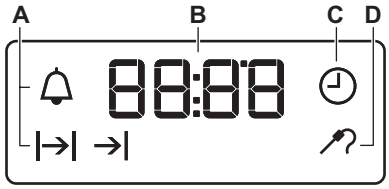
8.3 Uunin toiminnot

Symboli	Uunin toiminnot	Käyttötarkoitus
0	Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
	Uunin lamppu	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Kevyt kypsennys	Vuoassa paistaminen ja yhdellä kannatintasolla kuivaus alhaisella lämpötilalla.
	Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Säädä lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.

Symboli	Uunin toiminnot	Käyttötarkoitus
	Kiertoilma	Useiden ruokalajien kypsentäminen samanaikaisesti. Hedelmien valmistaminen sokeriliemessä sekä sienien ja hedelmien kuivaus.
	Matalalämpö	Mureiden ja mehukkaiden paistien paistaminen.
	Sulatus	Pakasteiden sulattaminen.

9. UUNI - KELLOTOIMINNOT

9.1 Näyttö



A) Toimintojen symbolit
B) Aikanäyttö
C) Toiminnon merkkivalo
D) Paistolämpömittarin merkkivalo

9.2 Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.

9.3 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto		Käyttötarkoitus
	Kellonaika	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
	Hälytinajastin	Hälytinajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan.
|→|	Kestoaika	Uunin kypsennysajan asettaminen.
→|	Lopetus	Uunin sammumisen kellonajan asettaminen.

Voit käyttää toimintoa Kestoaika |→| ja Lopetus →| samanaikaisesti laitteen toiminta- ja sammutusajan asettamiseksi. Tämä mahdollistaa laitteen käynnistämisen viiveellä.
Aseta ensin Kestoaika |→| ja sitten Lopetus →|.

9.4 Kellotoimintojen asettaminen

Ohjelmoi Kestoaika |→| ja Lopetus →| -toiminnot asettamalla uunin toiminto ja kypsennyslämpötila. Tämä ei koske hälytinajastinta.

1. Paina painiketta toistuvasti, kunnes vastaavan kellotoiminnon merkkivalo alkaa vilkkua.
2. Aseta haluamasi kellotoiminnon aika painamalla + tai —.

Kellotoiminto suoritetaan. Näytössä näkyy asettamasi kellotoiminnon merkkivalo.

Hälytinajastin-toiminnossa näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

3. Kun asetettu aika päättyy, kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

Kestoaika |→| ja Lopetus →| -toiminnoissa laite sammuu automaattisesti.

9.5 Kellotoimintojen peruuttaminen

1. Paina painiketta toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo vilkkuu.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta —.

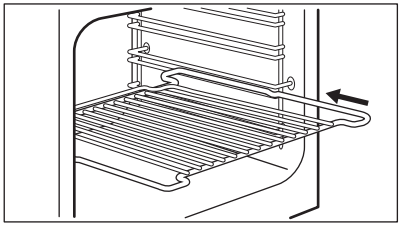
Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

10. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

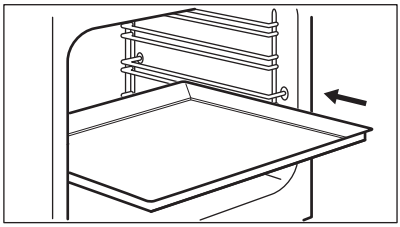
Paistoritilä:



Aseta ritilä haluamasi ohjauskiskojen väliin. Kaksipuolisten reunojen on oltava uunin takaosassa ja niiden tulee osoittaa ylöspäin.

Leivinpelti:

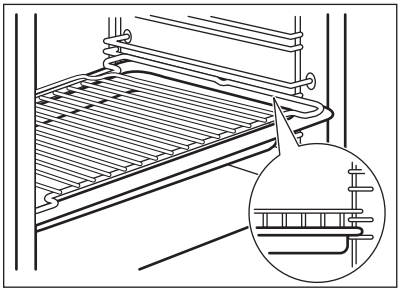
Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammion takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympärillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.



Työnnä leivinpelti tai uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin. Varmista, ettei se kosketa uunin takaseinään.

Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



10.2 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.

Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

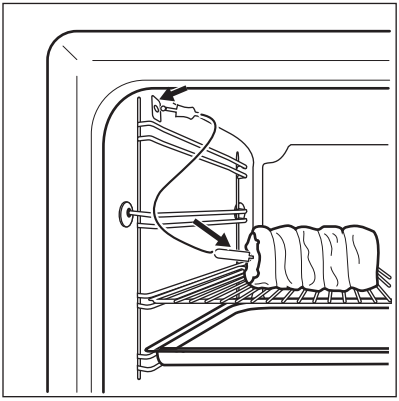
- Uunin lämpötila.
- Sisälämpötila.

HUOMIO!
Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin sivussa olevaan pistorasiaan.

Paistolämpömittarin merkkivalo vilkkuu.

2. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.



3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta + tai −. Voit asettaa lämpötilaksi 30 °C - 99 °C. Katso arvot taulukosta.
4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.

Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

5. Kytke laite pois päältä.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.

Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsä, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat asettaa ruoan sisälämpötilan.

VAROITUS!
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

11. UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen ainesten laadusta ja määrästä.

11.1 Yleistä

- Uunissa on neljä kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.
- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukkua toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

11.2 Leivonnaisten paistaminen

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiesi asetusten (lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Ensimmäisellä kerralla valmistaja suosittelee alhaisemman lämpötilan käyttämistä.
- Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjearvoja, sovella jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.
- Jos paistoaika on pitkä, voit käyttää hyväksesi jälkilämpöä ja sammuttaa uunin n. 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä.

Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat vääntyä uunin toiminnan aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

11.3 Kakkujen leipominen

- Älä avaa uunin luukkua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.
- Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

11.4 Lihan ja kalan kypsentäminen

- Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.
- Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.
- Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

11.5 Matalalämpö

Älä peitä keittoastiaa kannella tätä toimintoa käytettäessä.

Käytä tätä toimintoa kypsentääksesi rasvattomia, mureita lihan ja kalan paloja. Matalalämpö-toimintoa ei voida käyttää kaikissa resepteissä, kuten patapaistissa tai rasvaisissa porsaanpaisteissa. Käytä 125 °C pienempien lihapalojen (esim. pihvien) kohdalla.

11.6 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

11.7 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Varusteet
Pasteijat	250	150	25 - 30	3	leivinpelti
Matala kakku **1)**	1000	160 - 170	30 - 35	2	leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 190	40 - 50	3	leivinpelti
Omenapiirakka **2)**	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	kaksi pyöreää alumiinivuokaa (halkaisija 20 cm)
Pienet kakut **1)**	500	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Vähärasvainen sokerikakku **1)**	350	160 - 170	25 - 30	1	yksi pyöreä alumiinivuoka (halkaisija 26 cm)
Pannukakku	1500	160 - 170	45 - 55 **3)**	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1350	200 - 220	60 - 70	2	ritilä
				1	leivinpelti
Puolikas kana	1300	190 - 210	35 + 30	3	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankyljykset	600	190 - 210	30 - 35	3	Ritilä
				1	leivinpelti
Piirakka **4)**	800	230 - 250	10 - 15	2	leivinpelti
Täytetty hiivalla kohotettu kakku **5)**	1200	170 - 180	25 - 35	2	leivinpelti
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	leivinpelti
Juustokakku	2600	170 - 190	60 - 70	2	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka **5)**	1900	200 - 220	30 - 40	1	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kanna-tintaso	Varusteet
Joulukakku **5)**	2400	170 - 180	55 - 65 **6)**	2	leivinpelti
Kinkkupiiras **5)**	1000	220 - 230	40 - 50	1	yksi pyöreä vuoka (halkaisija 26 cm)
Maalaisleipä **7)**	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	kaksi alumiinivuokaa (pituus: 20 cm)
Romanialainen sokerikakku **1)**	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	kaksi alumiinivuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	kaksi alumiinivuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hiivasämpylät **5)**	800	200 - 210	10 - 15	2	leivinpelti
Kääretorttu **1)**	500	150 - 170	15 - 20	1	leivinpelti
Marenki	400	100 - 120	40 - 50	2	leivinpelti
Murotaikinakakku **5)**	1500	180 - 190	25 - 35	3	leivinpelti
Sokerikakku **1)**	600	160 - 170	25 - 35	3	leivinpelti
Voikakku **1)**	600	180 - 200	20 - 25	2	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
2) Esikuumenna uunia 15 minuutin ajan.
3) Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.
4) Esikuumenna uunia 20 minuutin ajan.
5) Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.
6) Jätä kakku uuniin kymmeneksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.
7) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 18 minuutin ajan.

11.8 Kevyt kypsennys

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kanna-tintaso	Varusteet
Pasteijat **1)**	250	150 - 160	20 - 25	2	leivinpelti
Matala kakku **1)**	500	160 - 170	35 - 40	2	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kanna-tintaso	Varusteet
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	leivinpelti
Kääretorttu 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	leivinpelti
Marenki 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	leivinpelti
Sokerikakku 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Voikakku 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1200	220 - 230	45 - 55	2	ritilä
				1	leivinpelti

1) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 20 minuutin ajan.
2) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

11.9 Turbogrilli

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kanna-tintaso	Varusteet
Paahtoleivät 1)	500	230	3 - 5	3	ritilä
Puolikas kana	1200	200 °C	25 + 25	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankyljykset	500	230	20 + 20	2	ritilä
				1	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

11.10 Pizza-toiminto

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kanna-tintaso	Varusteet
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	165 - 175	55 - 65	2	leivinpelti
Puolikas kana	1350	165 - 175	30 + 35	3	leivinpelti
Kinkkupiiras 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.

12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa tavanomaista puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

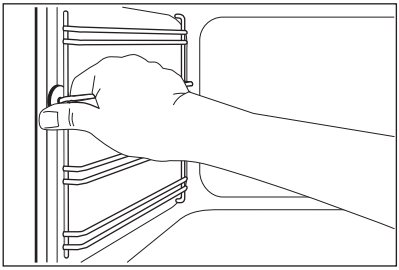
12.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.
Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

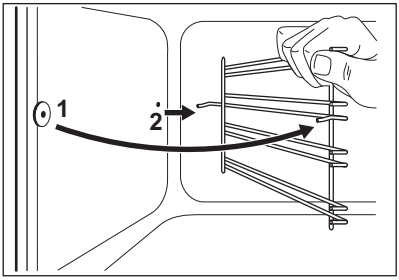
12.3 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



2. Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti seinästä ja poista se.



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

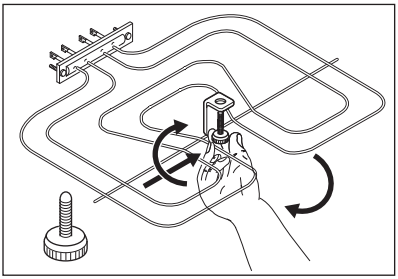
12.4 Uunin katto

VAROITUS!
Kytke laite pois toiminnasta ennen lämpövastuksen siirtämistä. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

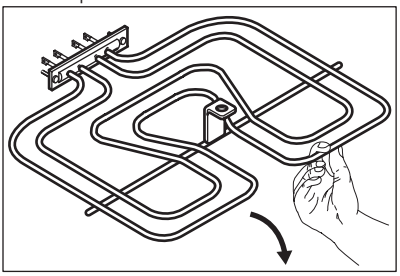
Irrota ritilöiden kannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen uunin katon puhdistamisen helpottamiseksi.

1. Ruuvaa lämmitysvastusta paikallaan pitävä ruuvi irti. Käytä ensimmäisellä kerralla ruuvimeisseliä.



2. Vedä varovasti lämmitysvastusta alaspäin.



3. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Anna pintojen lopuksi kuivua.

Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

Asenna ritilöiden kannattimet.

VAROITUS!
Varmista, että lämpövastus on asennettu oikein ja ettei se putoa alas.

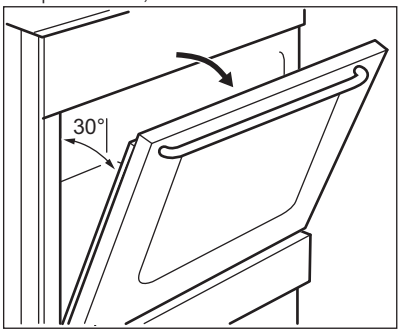
12.5 Uunin lasilevyjen irrottaminen ja asentaminen

Luukun sisällä olevat lasipaneelit voidaan poistaa niiden puhdistusta varten. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.

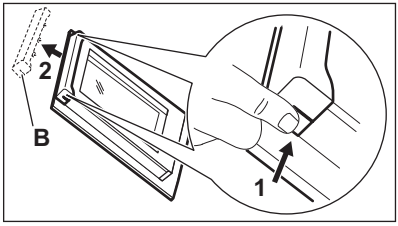
VAROITUS!
Pidä uuniluukkua hieman auki puhdistuksen aikana. Kun avaat sen kokonaan, se voi sulkeutua vahingossa ja aiheuttaa vahinkoja.

VAROITUS!
Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

1. Avaa luukku, kunnes se on noin 30° kulmassa. Luukku pysyy itsestään paikoillaan, kun se on hieman auki.



2. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiiviste vapautuu.



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

VAROITUS!
Uunin luukku pyrkii sulkeutumaan, kun poistat lasilevyt.

4. Pidä luukun lasilevyjen yläreunasta ja vedä niitä ylöspäin yksi kerrallaan.
5. Puhdista lasi vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.

Puhdistettuasi lasilevyn ja luukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi/suuremmat.

HUOMIO!
Levyn, jonka sisemmässä lasilevyssä on kuviointi, on osoitettava luukun sisäpuolelle.

HUOMIO!
Varmista, ettei lasilevyn kehyksen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

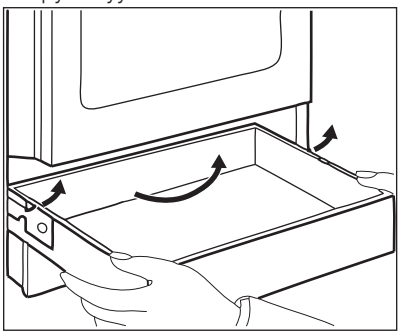
HUOMIO!
Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

12.6 Laatikon irrotus

VAROITUS!
Älä säilytä laatikossa tulenarkoja esineitä (kuten puhdistustarvikkeita, muovipusseja, patalappuja, paperia tai puhdistussuihkeita). Laatikko voi kuumentua uunia käytettäessä. Tulipalon vaara.

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.



2. Nosta laatikkoa hitaasti.
3. Vedä laatikko kokonaan ulos.

Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

12.7 Lampun vaihtaminen

Peitä laitteen pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.

VAROITUS!
Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

1. Kytke laite pois päältä.
2. Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

13. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää. Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Uunin/keittotason näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä luettelossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Ulompi lämpöalue ei kytkeydy toimintaan.		Kytke sisempi lämpöalue ensin toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.

13.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

Suosittelemme, että kirjoitat tiedot tähän:	
Malli (MOD.)	.....
Tuotenumero (PNC)	.....
Sarjanumero (S.N.)	.....

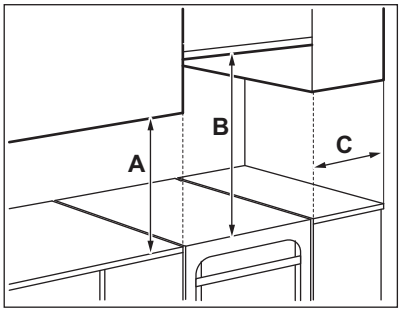
14. ASENNUS

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

14.1 Laitteen sijoittaminen

Voit asentaa laitteen yhden kaapin viereen, kahden kaapin väliin ja nurkkaan.

Katso asennuksen vähimmäisetäisyydet taulukosta.



Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Tekniset tiedot

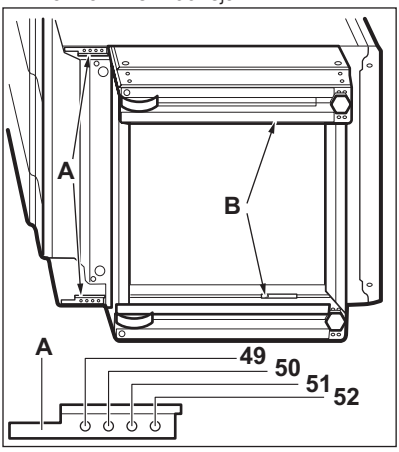
Mitat	mm
Korkeus	858 - 923
Leveys	500
Syvyys	600

Kokonaisteho	8935.3 W
Laitteen luokitus	1

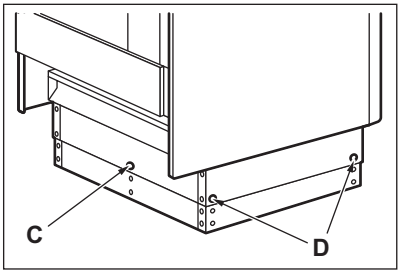
14.3 Lieden korkeuden ja syvyyden muuttaminen

Lieden korkeus on 898 mm ja syvyys 500 mm toimitushetkellä.

1. Aseta liesi yhden sivun varaan.
2. Säädä jalustan syvyyttä ruuvaamalla ruuvi A auki ja löysäämällä kannattimen ruuveja B.

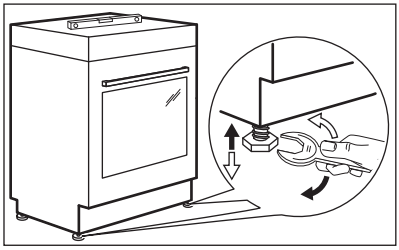


3. Aseta vaadittu syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta ruuvaamalla jalustan takaosan keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia) auki.



6. Paina jalusta vaadittuun korkeusasetukseen: 923, 898 tai 858 mm.
7. Ruuvaa ruuvit C ja D kiinni.

14.4 Laitteen tasapainottaminen



Aseta laitteen ylätaso samalle tasolle muiden pintojen kanssa säätämällä laitteen alla olevia pieniä jalkoja.

14.5 Kallistussuoja

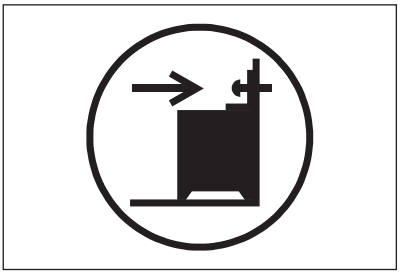
Määritä laitteen oikea korkeus ja leveys ennen kuin kiinnität kallistussuojan.

HUOMIO!
Varmista, että asennat kallistussuojan oikealle korkeudelle.

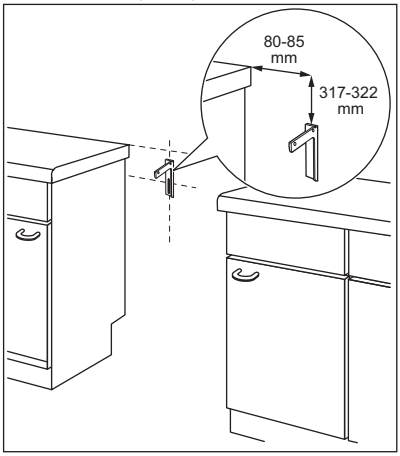
Tarkista, että laitteen takana oleva seinäpinta on tasainen.

Kallistussuoja on asennettava paikalleen. Jos sitä ei asenneta, laite voi kallistua.

Laitteessa on kuvan mukainen symboli (jos soveltuu), joka muistuttaa kallistussuojan asentamisesta.



1. Asenna kaatumiseste 317 - 322 mm laitteen yläreunan alapuolelle ja 80 - 85 mm päähän laitteen sivusta kannattimen pyöreään reikään. Kiinnitä se tiukasti ruuveilla vankkaan materiaaliin tai käytä sopivaa vahviketta (seinä).



2. Reikä on laitteen takaosan vasemmalla puolella. Nosta laitteen etuosaa ja aseta se keskelle kalusteiden väliin. Jos työtason ja kalusteiden välinen tila on suurempi kuin laitteen leveys, sivumittaa on säädettävä laitteen keskittämiseksi.

Jos olet muuttanut lieden mittoja, kohdista kaatumiseste oikein.

HUOMIO!
Jos työtason ja kalusteiden välinen tila on suurempi kuin laitteen leveys, sivumittaa on säädettävä laitteen keskittämiseksi.

14.6 Sähköliitäntä

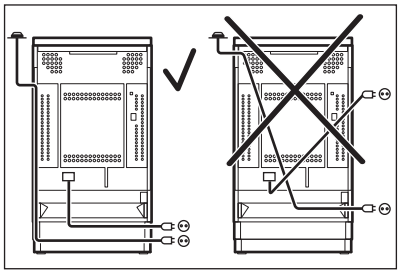
VAROITUS!
Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana ei toimiteta pistoketta eikä virtajohtoa.

Soveltuvat virtajohtotyypit: H05 RR-F sopivalla poikkileikkauksella.

VAROITUS!
Ennen kuin virtajohto liitetään liittimeen, mittaa sähköverkon vaiheiden ja nollan välinen jännite. Katso sitten laitteen takana olevasta kytkentämerkistä oikeaoppisen sähköasennuksen ohjeet. Täten vältetään asennusvirheet ja laitteen sähköosien vaurioituminen.

VAROITUS!
Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvassa olevan laitteen osan kanssa.



15. ENERGIATEHOKKUUS

15.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	EKC55550OW EKC55550OX	
Keittotasotyyppi	Keittotason sisäosa Vapaasti seisova liesi	
Keittoalueiden määrä	4	
Kuumennustekniikka	Säteilevä lämmitin	
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla takana Oikealla takana Oikealla edessä Vasemmalla edessä	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla takana Oikealla takana Oikealla edessä Vasemmalla edessä	181,8 Wh/kg 182,1 Wh/kg 181,8 Wh/kg 189,0 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		183,7 Wh/kg

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

15.2 Keittotaso - Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Kuumenna vettä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Keittoastian pohjan tulee vastata keittoalueen halkaisijaa.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

15.3 Uunien tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	EKC55550OW EKC55550OX
Energialuokka	96,2
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpötoiminnossa	0,84 kWh/kierros
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,76 kWh/kierros

Uunien lukumäärä	1	
Lämmönlähde	Sähkö	
Tilavuus	57 l	
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi	
Massa	EKC55550OW	43.0 kg
	EKC55550OX	43.0 kg

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

15.4 Uuni - Energiansäästö

Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

- **Yleisohjeita**
  - Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnassa ja pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.
  - Käytä metalliastioita energiansäästön parantamiseksi.
  - Kun mahdollista, aseta ruoka uuniin lämmittämättä sitä.
  - Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.
  - Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.
- **Puhallintoiminnon käyttäminen** - kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.
- **Ruokien lämpimänä pito** - jos haluat pitää ruokia lämpimänä jälkilämmön avulla, valitse matalin lämpötila-asetus.

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä ♺. Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....29
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER....31
3. PRODUKTBESKRIVNING....33
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN....34
5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING....35
6. HÄLL - RÅD OCH TIPS....35
7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....36
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING....37
9. UGN - KLOCKFUNKTIONER....38
10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR....39
11. UGN – RÅD OCH TIPS....41
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....44
13. FELSÖKNING....47
14. INSTALLATION....49
15. ENERGIEFFEKTIVITET....51

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.
Välkommen till Electrolux.
Besök vår webbplats för att:

Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com

Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com

Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.
Informationen finns på typskylten.

⚠ Varningar/viktig säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

⚠ **VARNING!**
Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokytorna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om glaskeramikytan / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicerepresentant eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Sättet för frånkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande anslutningsbestämmelser.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation

VARNING!
Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Använd

VARNING!
Risk för skador och brännskador.
Risk för elektrisk stöt.

- Använd uteslutande denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.

- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.

VARNING!
Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vi lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.

VARNING!
Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

VARNING!
Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas för belysning i hus.

VARNING!
Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Avfallshantering

VARNING!
Risk för kvävning eller skador.

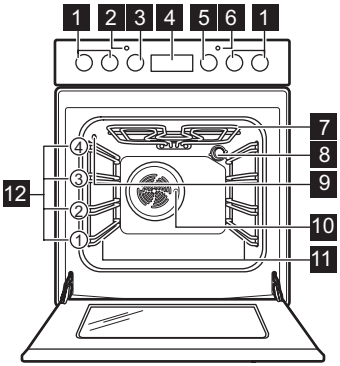
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in inuti produkten.

2.7 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

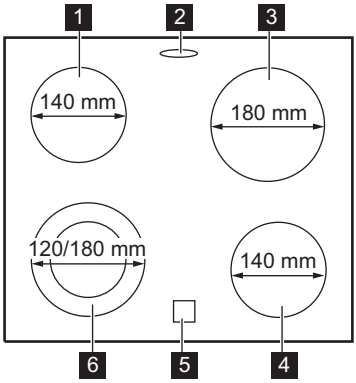
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



1 Vred för spisen
2 Temperaturlampa / symbol / indikator
3 Temperaturvred
4 Temperatur-/tidsdisplay
5 Vred för ugnsfunktionerna
6 Lampa/symbol/indikator för hällen
7 Värmeelement
8 Ugnslampa
9 Uttag för matlagningstermometern
10 Fläkt
11 Ugnsstegar, löstagbara
12 Ugnsnivåer

3.2 Beskrivning av hällen



1 Kokzon 1200 W
2 Ångutlopp - antal och position beror på modell
3 Kokzon 1800 W
4 Kokzon 1200 W
5 Restvärmeindikering
6 Kokzon 700/1700 W

3.3 Tillbehör

- **Trådhylla**
  Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
  För kakor och småkakor.

- **Grill- / stekpanna**
  För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
  För att mäta hur väl maten är tillagad.
- **Installera teleskopskenor (tillval)**
  För hyllor och plåtar. Du kan använda dem var för sig.
- **Förvaringslåda**
  Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.
Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

4.2 Inställning klocka

Du måste ställa in tiden innan du kan använda ugnen.

Kontrollampan för klockfunktionen blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget när det varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.

Tryck på knappen + eller — för att ställa in rätt tid.
Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

4.3 Ändra tid

Du kan inte ändra klockan om funktionen Koktid |→| eller Sluttid →| är aktiverad.

Tryck på flera gånger tills kontrollampan för klockfunktionen blinkar. Se ”Ställa klockan” för att ställa in en ny tid.

4.4 Förvärmning

Sätt den tomma produkten på förvärmning för att bränna bort fett.

1. Välj funktionen och maximal temperatur.
2. Låt produkten stå på i en timme.
3. Välj funktionen och maximal temperatur. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt produkten vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen och maximal temperatur.
6. Låt produkten vara igång i 15 minuter.

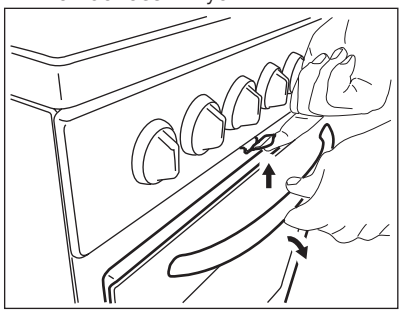
Tillbehören kan bli varmare än normalt. Produkten kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

4.5 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna produktluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



2. Öppna dörren.

Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!

Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Värmeläge

Symboler	Funktion
0	Avstängt läge
◎	Dubbel kokzon
1 - 9	Värmeinställningar

Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 5-10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid vredet till önskat värmeläge. Inbyggnadshällens kontrollampa tänds. När tillagningen är klar, vrid vredet till av-position.

Om alla kokzoner är avaktiverade släcks hällens kontrollampa.

5.2 Aktivera och inaktivera de yttre ringarna

Du kan justera den yta som du tillagar på efter storleken på kokkärlet.

Aktivera den yttre ringen: vrid vredet medurs genom ett ljusmotstånd för att ◎. Vrid sedan vredet moturs till rätt värmeläge.

Inaktivera den yttre ringen: vrid vredet till avstängt läge. Indikeringen slocknar.

5.3 Restvärmeindikator

VARNING!
Risk för brännskador från restvärme.

Kontrollampan tänds när en kokzon är varm.

6. HÄLL - RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kokkärl

Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

Kokkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

6.2 Exempel på olika typer av tillagning

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellan-rum.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Aktivera och inaktivera produkten

Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrollampor eller lampor:

- Kontrollampan tänds när ugnen värms upp.
- Kontrollampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

8.2 Säkerhetstermostat

Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

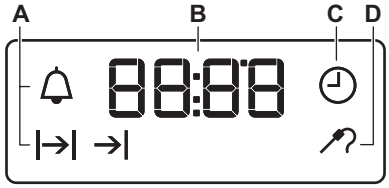
8.3 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktioner	Tillämpning
0	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Ugnslampa	För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion.
	Över/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Lätt tillagning	För att baka i formar och torka på en hyllnivå vid låg temperatur.
	Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.
	Pizza/paj-läge	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över/Undervärme.
	Varmluft	För att tillaga flera olika maträtter samtidigt. För att tillaga hemgjord frukt i sockerlag och torka svamp eller frukt.

Sym-bol	Ugnsfunktioner	Tillämpning
	Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
	Tina	För att tina frysta livsmedel.

9. UGN - KLOCKFUNKTIONER

9.1 Display



A) Funktionslampor
B) Tidvisning
C) Funktionslampa
D) Indikator för matlagningstermometer

9.2 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.

9.3 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion		Tillämpning
	KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
	Signalur	För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt.
|→|	Varaktighet	För att ställa in tillagningstiden för ugnen.
→|	Sluttid	För att ställa klockan när ugnen ska stängas av.

Du kan använda Koktid |→| och Sluttid →| samtidigt för att ställa in tiden när produkten måste vara aktiverad och sedan när den ska avaktiveras. Härigenom kan du aktivera produkten med en fördröjning i tid. Ställ först in Koktid |→| och sedan Sluttid →|.

9.4 Ställa in klockfunktioner

För Koktid |→| och Sluttid →|, välj en ugnsfunktion och tillagningstemperatur.

Detta är inte nödvändigt för signaluret.

1. Tryck flera gånger på tills lampan för önskad klockfunktion börjar blinka.
2. Tryck på + eller — för att ställa in önskad klockfunktion.

Klockfunktionen är aktiverad. Displayen visar lampan för den klockfunktion som du ställer in.

För signalursfunktionen visas kvarstående tid på displayen.

3. När tiden gått ut blinkar kontrollampan för klockfunktionen och en ljudsignal hörs. Tryck på en knapp för att stänga av signalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och temperaturvredet till av-läget.

Med Koktid |→| och Stopptid →|-funktionerna så stänger apparaten av sig automatiskt.

9.5 Avbryta klockfunktionerma

1. Tryck flera gånger på tills önskad funktionslampa blinkar.
2. Tryck på och håll in —.

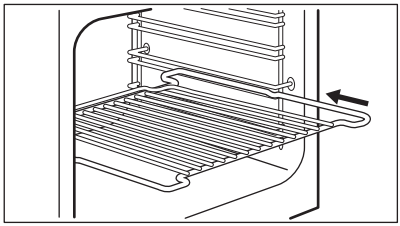
Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Sätta in tillbehör

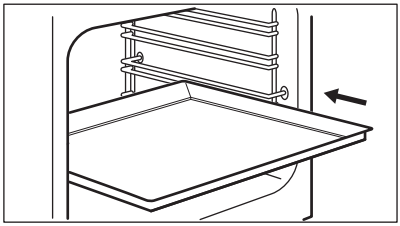
Galler:



Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå. De dubbelsidiga kanterna ska vara i ugnens bakre del och peka uppåt.

Plåt:

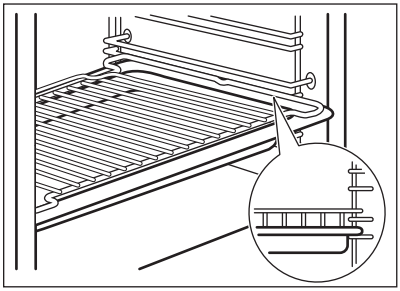
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar att värmen cirkulerar runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



Sätt in bakplåten eller långpannan mellan stegparet på ugnsstegen. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Galler och djup panna tillsammans:

Tryck på den djupa pannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



10.2 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen när köttbitar tillagas.

Två temperaturer måste ställas in:

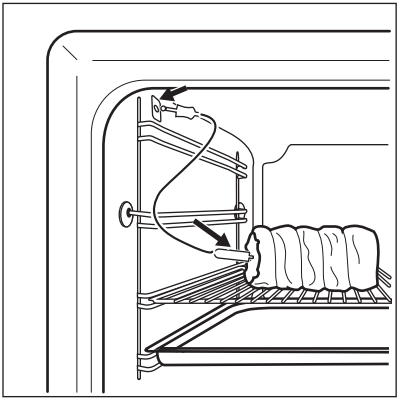
- Ugnstemperaturen.
- Innertemperaturen.

FÖRSIKTIGHET!
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på sidan av produkten.

Kontrollampan för matlagningstermometern blinkar.

2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.



3. Tryck på + - eller — -knappen för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C. Se värdena i tabellen.
4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda innertemperaturen. Tryck på en knapp för att stänga av signalen.

5. Avaktivera produkten.
6. Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

Om köttet har stekts som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på för att ändra innertemperaturen.

VARNING!
Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

11. UGN – RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

11.1 Allmän information

- Produkten har fyra hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på bottnen och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

11.2 Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

När du tillagar frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

11.3 Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

11.4 Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

11.5 Lågtemperaturstekning

När du använder den här funktionen ska maten alltid lagas utan lock.

Använd den här funktionen för magra, möra stycken av kött och fisk. Lågtemperaturstekning kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. Använd 125 °C för små köttbitar, t.ex. biffar.

11.6 Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

11.7 Över/Undervärme

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Smördegskakor	250	150	25 - 30	3	bakplåt
Tunn kaka **1)**	1000	160 - 170	30 - 35	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 190	40 - 50	3	bakplåt
Äppelpaj **2)**	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm)
Småkakor **1)**	500	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett **1)**	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1500	160 - 170	45 - 55 **3)**	2	bakplåt
Hel kyckling	1350	200 - 220	60 - 70	2	galler
				1	bakplåt
Halv kyckling	1300	190 - 210	35 + 30	3	galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	600	190 - 210	30 - 35	3	Trådhylla
				1	bakplåt
Mördegskaka **4)**	800	230 - 250	10 - 15	2	bakplåt
Fylld jästkaka **5)**	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakplåt
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka **5)**	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakplåt
Julkaka **5)**	2400	170 - 180	55 - 65 **6)**	2	bakplåt
Quiche Lorraine **5)**	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bondbröd **7)**	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumplåtar (längd: 20 cm)
Ungersk valnötsdessert **1)**	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (somlói galuska) - traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar **5)**	800	200 - 210	10 - 15	2	bakplåt
Rulltårta **1)**	500	150 - 170	15 - 20	1	bakplåt
Maränger	400	100 - 120	40 - 50	2	bakplåt
Smulpaj **5)**	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka **1)**	600	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt
Butterkaka **1)**	600	180 - 200	20 - 25	2	bakplåt

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.
2) Förvärm i ugnen i 15 minuter.
3) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.
4) Förvärm i ugnen i 20 minuter.
5) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.
6) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.
7) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 18 minuter.

11.8 Lätt tillagning

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Kakor **1)**	250	150 - 160	20 - 25	2	bakplåt
Tunn kaka **1)**	500	160 - 170	35 - 40	2	bakplåt
Pizza **1)**	1000	200 - 210	30 - 40	2	bakplåt
Rulltårta **1)**	500	160 - 170	20 - 30	2	bakplåt
Maräng **2)**	400	110 - 120	50 - 60	2	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Sockerkaka 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Butterkaka 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Hel kyckling	1200	220 - 230	45 - 55	2	galler
				1	bakplåt

1) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 20 minuter.
2) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

11.9 Varmluftsgrill

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Toast 1)	500	230	3 - 5	3	galler
Halv kyckling	1200	200	25 + 25	2	galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	500	230	20 + 20	2	galler
				1	bakplåt

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

11.10 Pizza/paj-funktion

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	bakplåt
Hel kyckling	1400	165 - 175	55 - 65	2	bakplåt
Halv kyckling	1350	165 - 175	30 + 35	3	bakplåt
Quiche Lorraine 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	bakplåt

1) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnsrengöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

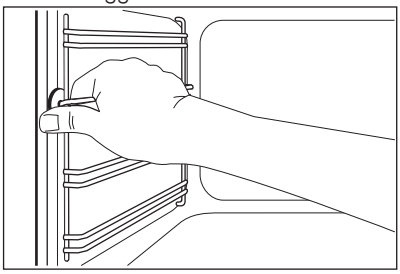
12.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa.
Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

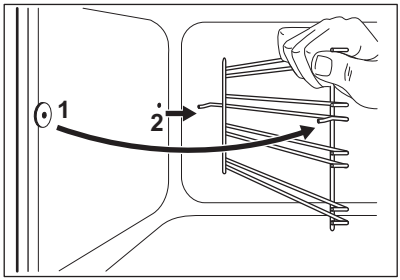
12.3 Avlägsna ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

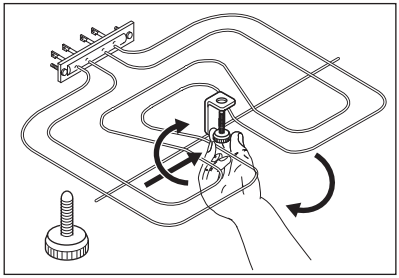
12.4 Ugnstak

VARNING!
Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränna dig.

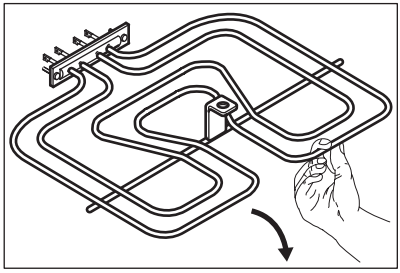
Ta ut ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att göra det enklare att rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel och låt det torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt i ugnsstegarna.

VARNING!
Se till att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

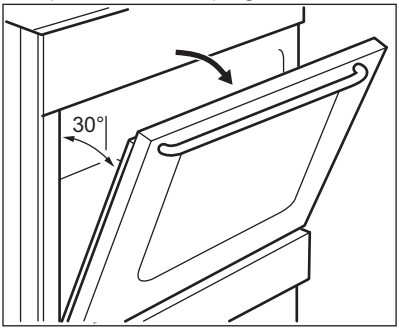
12.5 Demontering och montering av luckglasen

Du kan ta bort luckglasen på insidan och rengöra dem. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

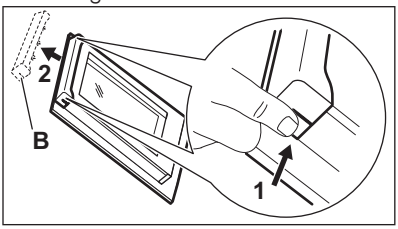
VARNING!
Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktligen stängas och eventuellt orsaka skador.

VARNING!
Använd inte ugnen utan ugnsglasen.

1. Öppna luckan tills den står i en vinkel på ungefär 30°. Luckan står av sig själv när den står på glänt.



2. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

VARNING!
När du tar ut luckglasen försöker ugnsluckan stänga sig.

4. Håll i övre kanten av luckglasen och dra upp dem ett i taget.
5. Rengör luckglasen med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset noga.

Sätt tillbaka luckglasen i ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först och sedan det större.

FÖRSIKTIGHET!
Skärmen med tryck på innerglaset måste vara vänt mot luckans insida.

FÖRSIKTIGHET!
Efter monteringen måste du se till att ytan på ugnsglasets ram på skärmen med tryck inte är knottrig när du vidrör den.

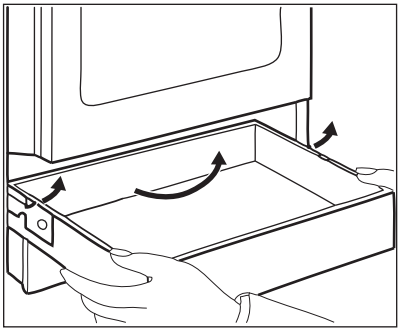
FÖRSIKTIGHET!
Se till att du sätter dit det inre ugnsglaset ordentligt på sin plats.

12.6 Ta bort förvaringslådan

VARNING!
Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand.

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.
3. Dra ut lådan helt.

För att sätta fast förvaringslådan, följ stegen ovan i motsatt ordning.

12.7 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.

VARNING!
Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan.
Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt lampan mot en passande 300 °C värmeresistent lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

13. FELSÖKNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Om produkten inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte aktivera produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen. Ugnen värms inte upp.	Säkringen har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en behörig elektriker.
Det visas en felkod på ugns-/hälldisplayen som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har utlösts.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Restvärmeindikator går inte att tända.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Det går inte att aktivera den yttre värmezonen.		Aktivera den inre värmezonen först.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.

13.2 Tekniska data

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	.....
PNC (produktnummer)	.....

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Serienummer (S.N.)	.....

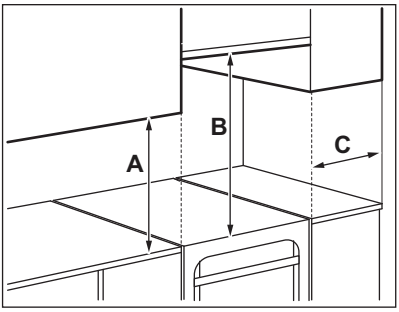
14. INSTALLATION

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

14.1 Placering av produkten

Du kan installera din fristående produkt med skåp på en eller båda sidorna och i ett hörn.

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

Mått	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Tekniska data

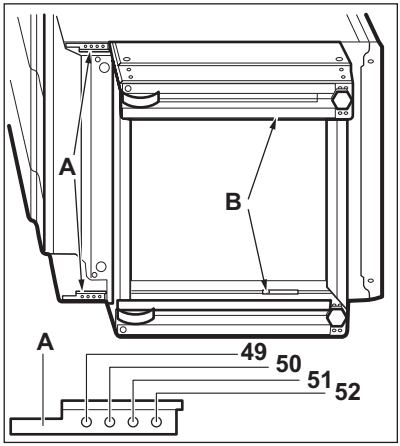
Mått	mm
Höjd	858 - 923
Vikt	500
Djup	600

Total effekt	8935.3 W
Produktklass	1

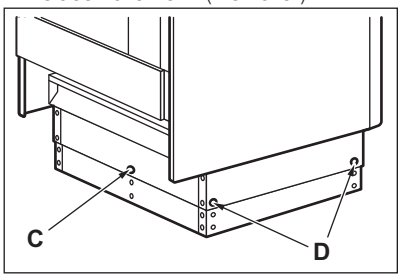
14.3 Ändring av spisens höjd och djup

Spisen är vid leverans 898 mm hög och sockeln 500 mm djup.

1. Lägg spisen på sidan.
2. Ändra sockelns djup genom att lossa skruv A och lossa skruvarna B på konsolen.

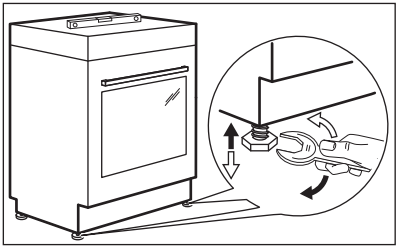


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdinställning: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

14.4 Höjdjustering av produkten



Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa in samma nivå på spisens ovansida som övriga ytor.

14.5 Tippskydd

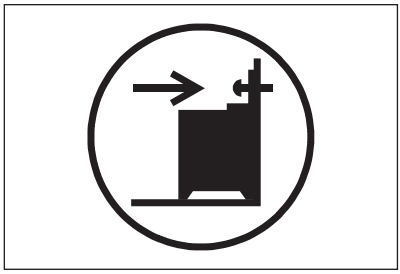
Ställ in rätt höjd och plats för produkten innan du fäster tippskyddet.

FÖRSIKTIGHET!
Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

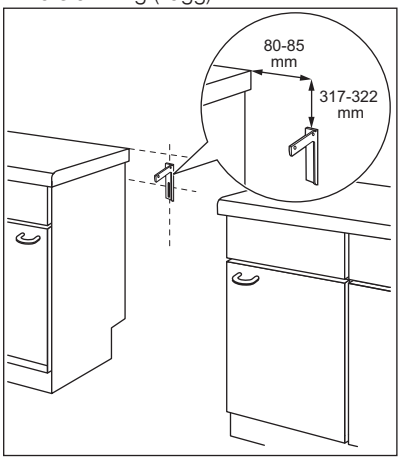
Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

Du måste installera tippskyddet. Om du inte installerar det kan produkten tippa över.

Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



1. Installera tippskyddet 317-322 mm nedanför produktens ovansida, och med 80-85 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



2. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Lyft produktens framsida och sätt den i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

Om du ändrade måtten på spisen måste du justera tippskyddet.

FÖRSIKTIGHET!
Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

14.6 Elektrisk installation

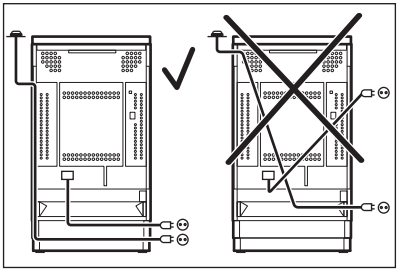
VARNING!
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel.

Kabeltyp: H05 RR-F med fullgott tvärsnitt.

VARNING!
Innan du ansluter nätsladden till uttaget ska du mäta spänningen mellan faserna i hushållsnätverket. Läs sedan på anslutningsetiketten på produktens baksida så att rätt elektrisk installation används. Med denna stegordning undviker man installationsfel och skador på produktens elektriska komponenter.

VARNING!
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som visas i bilden.



15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformation för häll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	EKC55550OW EKC55550OX	
Typ av häll	Häll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Strålvärmare	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	181,8 Wh / kg 182,1 Wh / kg 181,8 Wh / kg 189,0 Wh / kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		183,7 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda.

15.2 Häll - Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

15.3 Informationsblad och information för ugnar enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	EKC55550OW EKC55550OX	
Energieffektivitetsindex	96.2	
Energiklass	A	
Energiförbrukning vid normalbelastning, konventionellt läge	0,84 kWh/program	
Energiförbrukning vid normalbelastning och varmluft	0.76 kWh/program	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	57 l	
Ugnstyp	Ugn i fristående spis	
Mängd	EKC55550OW	43.0 kg
	EKC55550OX	43.0 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

15.4 Ugn - Energibesparing

Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

- **Allmänna tips**
  - Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
  - Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.
  - När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.
  - För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.
  - Använd restvärmen för att värma annan mat.
- **Matlagning med fläkt** - när så är möjligt, använd matlagningsfunktionerna med fläkt för att spara energi.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning.

16. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♺. Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen 🗑 med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop

867313309-A-502014

CE